



93/100 SU GUIDA

Luca Maroni



SERRALTO MALVASIA BIANCA I.G.P. PUGLIA

Frutto di un'attenta raccolta manuale, nel calice rinnova quel patto fra la vigna e la natura che caratterizza le nostre colline e lo esprime in una lieve fragranza piccante di muschio, sentori di frutta bianca con una persistenza abbastanza intensa e con una ampia possibilità di abbinamento a tutto pasto. Deve il suo nome alla località nei pressi di Turi ove il bisnonno di famiglia consolidò la coltivazione di vitigni autoctoni del territorio.

Vitigno: Malvasia Bianca 100%
Gradazione alcolica: 12%
Zona di produzione: Puglia
Tipo di terreno: argilloso, calcareo su rilievi collinari
Sistema di allevamento: spalliera
Vendemmia: settembre
Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati, il tutto in serbatoi di acciaio inox
Temperatura di servizio: 8 - 10° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato brillante
Profumo: floreale che si alterna a note di frutta a polpa bianca esprime una lieve fragranza piccante di muschio, sentori di drupacee gialle, con un bouquet abbastanza intenso e persistente
Sapore: conferma al palato la sua piacevole complessità floreale e fruttata, è pieno, sapido, dalla fresca acidità e con discreti residui zuccherini che aprono le porte ad un arcobaleno di abbinamenti
Abbinamento gastronomico: finger food di prosciutto e melone, cardo in brodo, lumaconi ripieni di baccalà e patate, hummus con tahini
Capacità di invecchiamento: da bere giovane
Premi: vedi retro

Fruit d'une récolte manuelle soignée, il renouvelle dans le verre le pacte entre le vignoble et la nature qui caractérise les nos collines qui s'exprime dans un léger parfum épicé de musc, des notes de fruits blancs avec une persistance assez intense et avec une large possibilité de combinaison avec tout le repas. Elle doit son nom à la localité proche de Turi où l'arrière-grand-père de la famille a consolidé la culture des vignes indigènes de la région.

Cépage: Malvasia Bianca 100%
Teneur en alcool: 12%
Zone de production: Puglia
Nature du sol: argileux, calcaire sur relief vallonné
Système de culture: espalier
Récolte: septembre
Vinification: égrappage et pressage doux, fermentation à température contrôlée avec inoculation de levures sélectionnées, et tout dans des cuves Inox.
Température de service: 8 – 10° C
Allergènes: contient des sulfites

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: jaune doré brillant
Bouquet: floral, alternant avec des notes de fruits à pulpe blanche. Il exprime un léger parfum épicé de musc, des notes de fruits à noyau jaune, avec un bouquet assez intense et persistant
En bouche: confirme au palais son agréable complexité florale et fruitée, il est plein, savoureux avec une acidité une pointe de sucre résiduel discret qui ouvrent la porte à un arc-en-ciel de combinaisons Gastronomiques
Accords mets vins: finger food de jambon et de melon, cardon en bouillon, escargots farcis de morue et de pommes de terre, houmous avec tahini
Capacité de garde: à boire très jeune
Récompenses: à voir sur le dos de la page



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

SERRALTO PREMI/RÉCOMPENSES

MALVASIA BIANCA I.G.P. PUGLIA

94 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2027	Annata 2025	<i>Vintage 2025</i>
		<i>94 points Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2027</i>
91/100 – Falstaff Guida d'Italia 2025	Annata 2024	<i>Vintage 2024</i>
		<i>91/100 – Falstaff Italian Wine Guide 2025</i>
2 Bicchieri Rossi – Gambero Rosso 2026	Annata 2024	<i>Vintage 2024</i>
		<i>2 Red Glasses – Gambero Rosso 2026</i>
96/100 – Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025	Annata 2024	<i>Vintage 2024</i>
		<i>96/100 – Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2025</i>
96/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025	Annata 2024	<i>Vintage 2024</i>
		<i>96/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2025</i>
91/100 alla Vinoway Wine Selection 2025 a cura Davide Gangi	Annata 2023	<i>Vintage 2023</i>
		<i>91/100 in Vinoway Wine Selection 2025 by Davide Gangi</i>
3 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2025	Annata 2023	<i>Vintage 2023</i>
		<i>3 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2025</i>
94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025	Annata 2023	<i>Vintage 2023</i>
		<i>94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2025</i>
ROSSO a The WineHunter Award 2023	Annata 2022	<i>Vintage 2022</i>
		<i>RED at The WineHunter Award 2023</i>
94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2024	Annata 2021	<i>Vintage 2022</i>
		<i>94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2024</i>
93/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2023	Annata 2021	<i>Vintage 2021</i>
		<i>93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2023</i>
3 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	Annata 2021	<i>Vintage 2021</i>
		<i>3 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022</i>
93 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	Annata 2020	<i>Vintage 2020</i>
		<i>93 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>
93/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2021	Annata 2020	<i>Vintage 2020</i>
		<i>93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2021</i>
93/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	Annata 2019	<i>Vintage 2019</i>
		<i>93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
1° Classificato, Batteria Malvasia "Radici del Sud 2019", Concorso dei Vini Autoctoni del Sud Italia	Annata 2018	<i>Vintage 2018</i>
		<i>1st Prize, Malvasia Wines "Southern Roots 2019", Competition of Native Wines of Southern Italy</i>
90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia	Annata 2018	<i>Vintage 2018</i>
		<i>90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O